

DAFTAR PUSTAKA

- Adhmatika, A., dan Murtini, E.S. 2021. Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana L.*). *Jurnal pangan dan agroindustri* 9 (4) :196-207.
- Allan, A.E.A. 2012. *Ziziphus spina-christi "Chist's Thorn": in vitro callus and culture, Qualitative Analysis of Secondary Metabolites and Bioassay. Palestine polytechnic. University Deanship of Higher studies and scientific Research.*
- Amilin, Z. 2018. Penentuan aktivitas antioksidan ekstrak etanol dan fraksi jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dengan metode cuprac [skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Jember, Jember.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- [AOAC]. 2012. *Official Methods of Analysis of teh Association of Official Agricultural Chemist 16th edition*. AOAC International, Irginia.
- Ari, S. W. P., Dewata, I., dan Rai, W. I. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 6(2): 30-39.
- Atmaja, A. I. K. 2011. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah *Psidium guajava L.*, *Melaleuca Leucadendron L.*, *Capsicum frutescens L.*, *Anethum graveolens L.* dengan metode DPPH beserta penerapan kadar fenolik totalnya [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Teh Indonesia 2017*. <https://bps.go.id>
- Balasooriya, R., Kooragoda, M., and Jayawardhane, P. 2019. Comparative analysis on physical and chemical characteristics of commercially manufactured / processed green tea in Sri Lanka. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 4(4):43–47.
- Brown, D. 1995. *Encyclopaedia of herbs and tehir uses*. London: dorling kindesley.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. Standar Nasional Indonesia. SNI 3836:2013. Syarat Mutu Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Chang, C. C., Yang, M.H., Wen, H.M., and Chern, J.C. 2002. Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods. *Journal of Food and Drug Analysis*. 10(3): 178-182.
- Dafni, A., Levy, S., and Lev, E. 2005. Teh ethonobotani of christ's thorn jujube (*Ziziphus spina-chirsti*) in Israel. *Journal of ethobiology and ethomedicine*. 8(2).
- Daud, A., Suriyati, dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode Tehnogravimetri. *Jurnal Lutjanus*. 24 : 2.
- David, V., Harun, N., dan Zalfiatri. 2018. Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah dan ekstrak jahe merah dalam pembuatan minuman bubuk instant *JOM faperta*. 7: 1-14.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2008. *Farmakope Herbal Indonesia* 113-115, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dewa, A.T.U., Nocianitri, K.A., dan Arihantana, N.M.I. 2019. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan komponen bioaktif dan karakteristik sensori teh white peony. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(1): 36-47.
- Dewitayani, Sulaiman, M.I., dan Widayat, H. 2019. Studi pembuatan teh celup daun ruku-ruku (*ochimum tenuiflorum L.*) dengan penambahan bubuk jahe sebagai minuman penyegar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 4(1) : 510-516.
- El-Ishaq, A.R.O. and Nangere, Z. A. 2016. Proximate and Phytochemical Analysis of *Ziziphus mauritania* Lam Leaves. *Frontiers in Biomedical Sciences*. 1(2): 45-49.
- Ernawati, N. 2018. Penetapan Kadar Air, Kadar Sari, Kadar Abu, Kadar Minyak Atsiri, Serta Pembuatan Amilum. Institute Teknologi Bandung, Bandung.
- Fathona, D. 2011. Kandungan gingerol dan shogaol, intensitas kepedasan dan

penerimaan panelis terhadap oleoresin jahe gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe), jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*), dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Fatima, S., Masriani., dan Idrus. 2020. Pengaruh penambahan bubuk jahe merah terhadap organoleptik teh celup daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pengolahan Pangan*. 5(2):42-47.
- Fitrayana. 2014. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal pare (*Momordica charantia L*) [skripsi]. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Harjanti, R. S., Purwanti, E., dan Sarto. 2003. Zat Warna Kunyit (Kurkumin) sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. Prossiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.
- Hayati, R., Marliah, A. dan Rosita, F., 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Flrorstek*. 4(1): 66-75.
- Herlina, N. 2002. *Lemak dan Minyak*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Hernani dan Winarti, C. 2011. Kandungan bahan aktif jahe dan pemanfaatannya dalam bidang kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. Bogor.
- Hilal, Y and Engelhardt. 2007. Characterisation of white tea comparison to green and black tea. *Journal of consumer protection and food safety*. 2:414-421.
- Huri, M.G. 2016. Pengaruh suhu dan lama waktu penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan kandungan senyawa alkaloid pada teh celup daun sirsak (*Annona muricata L.*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Semarang.
- Kang, C., Yeung, B.J., Hyunkyung, L., Mijin, C., and Euntae, S. 2010. Brown alga *Ecklonia cava* attenuates type 1 diabetes by activating AMPK and AKT signaling pathways. *Food and Chemical Toxicology*. 48: 509-516
- Karori, S.M., Wachira, F. N., Wanyoko, J.K., and Ngure, R. M. 2007. Antioxidant Capacity of Different Type of Tea Products. *African journal of Biotechnology*. 6: 2287- 2296.

- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Fakultas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusriani, R.H., As'ari, N., dan Eko, M. 2015. Penetapan Kadar Senyawa Fenolat Total dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun, Buah dan Biji Bidara (*Ziziphus Spina-Christi L.*). *eISSN 2477-2.356*. 1(1): 313.
- Lee, J., Chambers, D.E., Chambers, K., Adhikari and Yoon, Y. 2003. Volatile aroma compounds in various brewed green teas. *Molecules*. 18:10024-10041.
- Lestari, E.G. 2006. Hubungan antara kerapatan stomata dengan ketahanan kekeringan pada somaklon padi gajah mungkur, towuti, dan IR 64. *Biodiversitas*. 7. (1): 44-48.
- Martin, S., Solange, I., Mussatto, G., Martinez-Avila, J., Montanes-Saenz, C.N., Aguilar., and Jose, A. 2011. Bioactive phenolic compounds: Production and extraction by solid-state fermentation.
- Miarsih, R.A. 2017. Uji aktivitas antioksidan dan antihemolisis ekstrak rimpang jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*)[skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Molyneux, P. 2008. Teh use of teh stable free radical DPPH for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol*. 26 (2): 211-219.
- Muzaki, D., dan Wahyuni, R. 2015. Pengaruh penambahan gingger kering (*Zingiber officinale*) terhadap mutu dan daya terima teh herbal daun afrika selatan (*Vernonia amygdalina*). *Teknologi Pangan*. 6(2):67- 75.
- Nindyasari. 2012. Pengaruh suhu dan waktu penyeduhan teh hijau (*Camellia sinensis*) serta proses pencernaan in vitro terhadap aktivitas inhibisi lipase [skripsi]. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Permata, D. 2015. Aktivitas Inhibisi Amilase Dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu Dan Pengeringan Yang Berbeda. Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI tanggal 2-3 September 2015. Universitas Andalas.

- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. 2-19.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstra jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan [skripsi]. Program studi teknologi hasil pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pramudya, A. 2016. *Budidaya dan bisnis jahe*. PT Agro Media Pustaka, Jakarta Selatan.
- Prasad, S., dan Tyagi, A.K. 2015. Ginger and its constituents: role in prevention and treatment of gastrointestinal cancer. *Gastroenterol Res Pract*. 142979: 11.
- Prawira, M. I. dan Rohdiana, D. 2018. Diversifikasi produk berbasis teh pada industri pangan, farmasi, dan kosmetik. *Perspektif*. 17(2):150–165.
- Preeti and Tripathi, S. 2014. *Ziziphus jujube* A Phytopharmacological Review. *International Journal of Research and Development in Pharmacy and Life Sciences*. 3(3): 959-966.
- Pujilestari, T. Analisis senyaa kimia pada tiga jenis jahe dan penggunaannya untuk keperluan industri. *Jurnal riset teknologi industri*. 3(6): 32-38.
- Puspitasari, A.D., dan Wulandari, R.L. 2017. Aktivitas antioksidan dan penetapan kadar flavonoid total ekstrak etil asetat daun kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal pharmascience*. 4:2.
- Rahayu, W. P. 2001. *Diktat penuntun praktikum penilaian organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmani, A.H., Shabrmi, dan Aly, S.M. 2014. Active ingredients and ginger as potential candidates in teh prevention of diseases via modulation of biological processes. *Int, J. Physiol Pathophysiol Pharmacol*. 6(2):125-136.
- Ravikumar. 2014. Review on Herbal Teas. *Jurnal of Pharmaceutical Sciences and Research*. Vol. 6 (5): 236 – 238.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*. 10(8): 34–37

- Rohdiana, D., Cahyadi, W., dan Risnawati, T. 2008. Aktivitas penangkapan radikal bebas DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl) beberapa jenis minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(2):79-81.
- Sahin, S. 2013. Evaluation of antioxidant properties and phenolic composition of fruit tea infusions. *Journal antioxidant*. 2:206-215.
- Saied, S.A., Gebauer, J., and Hmmar, K. 2008. *Ziziphus spina-christi (L) Wild*: a multipurpose fruit tree. *Journal of Genet resour crop evol*. 55: 929-937.
- Sari, D. Y. 2003. *Teh Celup Pemicu Kanker*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sayekti, D. E. 2016. Aktivitas antioksidan teh kombinasi daun katuk dan daun kelor dengan variasi suhu pengeringan [skripsi]. Universitas Muhamadiyah Surakarta, Surakarta.
- Sembiring, A. B. 2011. Pemeriksaan nitrit dalam sosis dan daging burger sapi secara Spektrofotometri sinar tampak [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Semwal, C., dan Vilijoen. 2015. Gingerols and shogaols: important nutraceutical principles from ginger. *Phytochemistry*. 177: 554-568.
- Setiawan, T. 2010. Uji stabilitas fisik dan penentuan nilai SPF krim tabir surya yang mengandung ekstrak daun teh hijau (*Camelia sinensis L.*), *Oktil metoksisinamat dan Titanium Dioksida* [skripsi]. Fakultas MIPA, Universitas Indonesia, Depok.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Sharma, P. K., Ali, M., and Yadav, D. K. (2011). Physicochemical and phytochemical evaluation of different black tea brands. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 1(3): 121– 124.
- Sibue. 2003. *Pengolahan Teh*. Gambung, Bandung.
- Sriyadi, B. 2012. Seleksi Klon Teh Assamica Unggul Berpotensi Hasil dan Kadar Katekin Tinggi. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*. 15(1):1–10
- Sulaiman, H. 2013. Fermentasi hasil perasan kelapa parut dengan fortifikasi tepung ikan teri dalam pembuatan produk kokojompri [skripsi]. Jurusan

Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Sunyoto, 2018. *Amazing tea*. Bandung: Bitread Publishing.
- Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena, terhadap tekstur sifat sensoris fish naget ikan tuna. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 2(2): 78-84.
- Sutharsa, N. P. 2015. Pengaruh penambahan bubuk jahe emprit (*Zingiber officinale* Rosc.) terhadap karakteristik teh daun kelor (*Moringa oleifera*) [Skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Suryani, L. 2012. Optimasi metode ekstraksi fenol dari rimpang jahe emprit (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum). *Jurnal AgriSains*. 3(4): 63-70.
- Suzanna, P., dan Agustina, L. 2018. Hubungan antara rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di ruang rawat inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutr Journal*. 2(1): 245–253.
- Taib, G., Said, G., dan Wiraatmadja. 2008. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- [USDA] United State Departemen of Agriculture. 2019. *Zingiber officinale* Rosc. Tersedia pada: <https://plants.usda.gov/> . [25 september 2020].
- Velina, L.M. 2022. Perbandingan Teh Herbal Semanggi (*Marsilea crenata*) Dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Waysima, A., dan Dede, R. 2010. *Evaluasi Sensori*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wipradnyadewi, S.A. dan Rai , W.I. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktifitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal ITEPA*. 6(2): 30-39.

- Wirzan, W., Ayu, D.W. dan Hazah, F. 2018. Penambahan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam pembuatan teh herbal daun alpukat (*Persea Americana* Mill.). *Jurnal Agroindustri Halal*. 4(2): 117-129.
- Yahia, Y., Benabderrahim, M. A., Tlili, N., Bagues, M., and Nagas, K. 2020. Bioactive compounds, antioxidant and antimicrobial activities of extracts from different plant parts.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan minuman jeli daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*) sebagai sumber vitamin C dan β -Karoten. [skripsi]. Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA, Universitas Sumatera Utara, Medan.